

# Rosso Mini

## BARBERA D'ASTI DOCG

### UVE

100% Barbera

### ESPOSIZIONE VIGNETO

Sud/sud-est

### ANNO D'IMPIANTO

1990

### RESA PER ETTARO

75 quintali

### VENDEMMIA

Raccolta manuale delle uve in cassette forate, nella terza decade di settembre

### VINIFICAZIONE

Tradizionale in vasche di acciaio inox, per un periodo di 12-15 giorni, con frequenti rimontaggi e delestage

### AFFINAMENTO

Malolattica in vasche d'acciaio e seguente passaggio in barrique per 6 mesi

### IMBOTTIGLIAMENTO

Senza filtrazione, eseguito dalla e presso la cantina stessa

### ESAME ORGANOLETTICO

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, profumo fresco e fruttato. Gusto morbido e vellutato

### ABBINAMENTI

Antipasti, zuppe, primi piatti importanti e formaggi di media stagionatura

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18 °C

### FORMATO

75 cl

